

Sofralık Üzümlerin Taze Kesilmi Ürünler Olarak De erlendirilebilirli i

Muharrem Egun¹, Özden Akkay¹ ve Nazan Ergun²

¹KSU, Ziraat Fakültesi, Bahçe Bitkileri Bölümü, 46060 Kahramanmara

²Tarımsal Ara tırma Enstitüsü, Kahramanmara 46100

Bu çalı manın amacı bazı orta mevsim sofralık üzüm çe itlerinin taze kesilmi ürünler olarak de erlendirilebilirli inin ve taze kesme i leminin bu üzümler üzerine olumsuz etkilerinin ara tırılmasıdır. Kahramanmara Tarımsal Ara tırma Enstitüsü üzüm ba ndan elde edilen toplam 13 çe it ve 4 tip bu çalı mada kullanılmı tır. Üzüm taneleri saplarından ayrıldıktan sonra 10 gün süre ile 4 °C'de PEP (polietilen propilen) kaplar içerisine bekletilmi tir. Kalite kayıpları kusur olarak, a ırlık kaybı, toplam suda çözünür kuru madde, pH ve titre edilebilir asit miktarlarındaki de i meler depolama süresince kayıt edilmi tir. Sap çukurundaki kararma en büyük kusur olarak bulunmu ve bunu sap çukurundaki çökme, hem sap çukurundaki hem de tane yüzeyindeki çürüme ve çatlama takip etmi tir. ri taneli 'Big Perlon', 'Hatun Parma ı' ve 'Ribol' sofralık üzüm çe itleri, 17 çe it ve tip içerisinde taze kesme i lemne uygun bulunmu tur.

Anahtar kelimeler: Minimal de erlendirme, kalite kaybı, sap çukuru çökmesi, sap çukuru kararması